

Messer schärfen

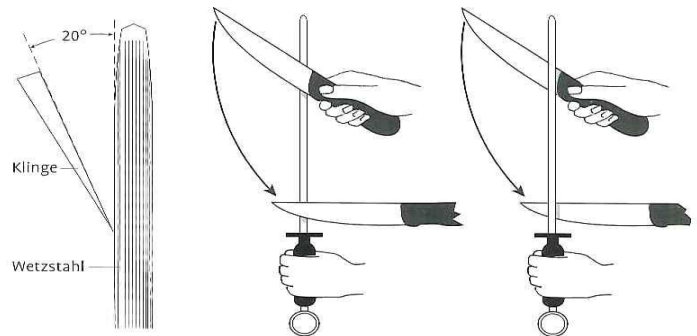
Es gelingt mit Interesse, 30 Minuten Ausdauer und ein paar Hilfsmittel

a.) Über den Stahl ziehen

Legen Sie die Messerklinge an die Spitze des Wetzstahls. Der Winkel zwischen Klinge und Stahl sollte stets ca. 20 Grad betragen.

Ziehen Sie das Messer in einem leichten Bogen auf der gesamten Länge der Schneide am Wetzstahl entlang nach unten.

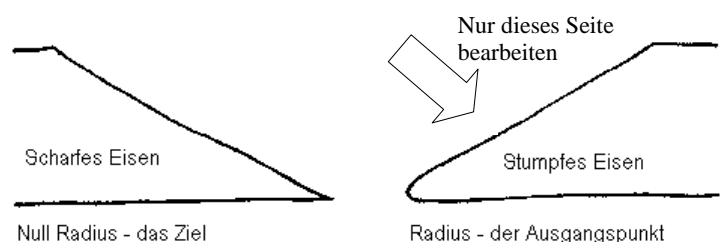
Wiederholen Sie diese Bewegung hinter dem Stahl, um die andere Seite der Klinge zu schärfen.



Geht's ans Messerwetzen mit einem Wetzstahl, sollte ein Schärfwinkel (also die Neigung des Messers zum Wetzstahl) von etwa 20 Grad eingehalten werden. Es ist egal, ob man das Messer links und rechts entlang des Wetzstahls führt oder mit dem Wetzstahl über die Klinge des Messers streicht.

b.) Feinschliff durch abziehen

Bild: einseitiger Schliff



Schleifstein Körnung: 80-240 z.B. Wetzstein für Sense, sehr grob, zum Neuaufbau der Schneide
800 - 2000 ideal zum Schärfen, 1000 optimale Universalkörnung
3000 gegebenenfalls für Feinschliff
8000 Lederriemen zum polieren, Schleifpaste benutzen

Schleifstein zuvor 15 Minuten im Wasser untertauchen. Nasser Schleifschlamm schleift!

Alternativ dazu: 6 mm dicke Glasplatte, plan, nicht biegsam, benutzen (*)

darauf Nass-Schleifpapier (180), 320, (400), 600, 1200, (2000), Körnung

Auf dem Schleifstein/papier: Klinge in Richtung zwischen Schneide und Messerspitze schaben. Leichten Druck ausüben. Stein überall gleichmäßig abnutzen, keine Kuhle hineinschleifen. Sonst* Zurückführen in Gegenrichtung fast drucklos ausführen, eventuell in leichter Kreisbewegung.

Schärfwinkel unbedingt gleichmäßig und möglichst flach halten. 15° bis 20°

Arbeiten bis leichter Grat fühlbar ist. Diesen durch kurzes Bearbeiten der Rückseite abrechen.

Andere Messerseite normalerweise gleich behandeln, aber:

Einseitig geschliffene Veredelungsmesser bis aufs Gratbrechen nur einseitig rechts oder links schärfen

Schlecht: Trocken-Schleifmaschine: Gefahr des Ausglühens schon vor der Stahl-Blaufärbung
Spülmaschine: Wegen Spülmittel und Hitze ungut für Messer
Schubladen: Messerschneiden stoßen einander stumpf
=> zum Aufbewahren Messerblock oder Magnetleiste

<http://www.kochmesser.de> (Video)

<http://www.DieterSchmid.de> – Feine Werkzeuge

[http://www.Messer, Bestecke, Jagdmesser-Schneidwaren aus Solingen](http://www.MesserBestecke.de)

[http://www.Fachwarte-Hegau-Bodensee.de](http://www.FachwarteHegauBodensee.de)